

Les bases de la pâtisserie



Cette formation professionnelle vous permettra de découvrir et d'apprendre les bases de la pâtisserie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les bases de la pâtisserie
- Pratiquer celles-ci pour la réalisation de desserts
- Création de fiches techniques associées

PROGRAMME

Découvrir les ustensiles de bases

- La balance (choisir une balance adaptée, faire les réglages, réaliser une tare...)
- La Maryse et les différents types de cuillère (bois, plastique...)
- Les fouets (fouet à main ou électrique, leurs diverses utilisations...)
- Le rouleau à pâtisserie (comment le choisir : matière, creux ou plein, taille...)
- La plaque de cuisson (choisir sa plaque en fonction des utilisations, perforé ou non, utilisation de silpat ou de papier cuisson...) o Le cul de poule (taille, matière...)
- Les moules (moule à manqué, à tarte, à cake, à muffins...)

Apprendre le vocabulaire de la pâtisserie

- Les noms : Qu'est ce qu'un appareil, une pommade, un ruban...
- Les verbes : Abaisser, blanchir, clarifier, coller, couder/dresser, foncer, filmer au contact, glacer, monter, napper, pousser, sabler, zester...

Choisir les bons ingrédients

- La farine (T45, T55, Farine de gruau, avec ou sans gluten, à base de froment, farine de châtaigne, de noix de coco, au millet ou quinoa, etc...)
- Le sucre (sucre semoule, sucre glace, cassonade, sucre perlé, sucre blanc ou roux, sucre candi, sirop de glucose, miel...)
- La matière grasse (beurre doux, beurre demi-sel, beurre de tourage, spray graissant...)
- Le chocolat (noir, au lait, blanc, rubis...) Quel pourcentage de cacao prendre en fonction de ses recettes...

Durée

35 HEURES

Tarif

1750 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Commis de cuisine, personnel de cuisine, toute personne souhaitant découvrir les bases de la pâtisserie

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation

Les bases de la pâtisserie



Les différents types de pâtes

- Les pâtes sèches (pâte brisée, sablée, sucrée, feuilleté, sablé breton...)
- Les pâtes molles (pâte à choux, à crêpe, génoise...)
- Les pâtes montées (pâte à biscuit, pâte à frire...)
- Les pâtes levées (pâte à brioche, à savarin, à pizza...)
- Les pâtes poussées (pâte à cake, quatre-quarts, madeleine, marbré...)
- Découvrir les différences entre ces pâtes, leurs diverses utilisations, les modes de cuissons associés
- Mises en situation avec des exercices en fonctions de vos besoins

Les diverses crèmes de bases

- Crème pâtissière
- Les crèmes à partir de la crème pâtissière : Diplomate, légère, mousseline, chiboust, frangipane...
- La crème anglaise
- Les crèmes à partir de la crème anglaise : la bavaroise...
- Autre types de crème : Crème d'amande, à flan, au beurre, chantilly, citron...
- Compréhension des différents types de crèmes et de leurs utilisations Mise en situation par des exercices en fonctions de vos besoins

Travail de bases du chocolat et du caramel

- Apprentissage des termes techniques liés au travail du chocolat (tempérage, couverture...)
- Comment cuire un chocolat dit de couverture (bain marie, ganache...)
- Caramel : comment réaliser un caramel parfait (cuisson, avec ou sans crème, caramel classique ou au beurre salé...)

Montage et dressage

- Notions de dressage
- Utilisation des bases pour le dressage des entremets
- Les décors
- Le décor « minute » (exemple : les soufflés, le fondant au chocolat...)

Dessert à l'assiette

- Mise en application des bases vues précédemment
- Réalisation et dressage de desserts à l'assiette



Mise à jour

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin
2024)

Données insuffisantes